



## Nota de Prensa

Sección de Prensa y Cultura

Embajada de los Estados Unidos - Lima, 14 de diciembre de 2009

Tel: 434-3000 FAX: 434-0100

<http://peru.usembassy.gov>

### **Embajador de EE.UU. y ministro de Agricultura presentarán gran libro sobre el cacao y sus aplicaciones en la consagrada gastronomía peruana**

El embajador de Estados Unidos Michael McKinley y el ministro de Agricultura Adolfo de Córdova presentarán mañana martes 15 a las 7 p.m. el libro “Chocolate, del Perú al mundo”, en la Casa García Alvarado (avenida Larco 311, Miraflores), en presencia de autoridades del gobierno, de los representantes que auspiciaron el libro y de los chefs que ofrecerán una degustación para los asistentes.

De manera especial la publicación resalta el esfuerzo y la convicción de miles de familias peruanas que fieles a la memoria de la tierra, desde Piura hasta el VRAE y el valle de la Convención (Cusco), están construyendo sólidamente un mercado para el cacao peruano. En muchos casos, como en la región San Martín, estas familias han encontrado en el cacao una firme alternativa para renunciar al narcotráfico y hoy constatan los resultados de que tomaron una gran decisión.

El cacao es uno de los más recientes casos exitosos de la agroexportación peruana, que ha conquistado mercados muy exigentes, seduciendo los paladares del mundo aun en estos tiempos de crisis, bajo la forma del exquisito chocolate.

Más fascinante aún es su gran versatilidad para todo tipo de comidas, pues así como es el protagonista imprescindible de una infinita variedad de dulces, también impone su sabor en muchos platillos salados, como en la criollísimas carapulcra y frejolada, y en licores.

Estas virtudes del cacao, transformado milagrosamente en chocolate, son recogidas en el libro de gran formato “Chocolate, del Perú al mundo”, auspiciado por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), el ministerio de Agricultura, la Asociación Peruana de Productores de Cacao, y Agrónomos y Veterinarios sin Fronteras (CICDA).

Con un gran despliegue visual del reconocido fotógrafo Walter Wust y las recetas de prestigiosos chefs (Astrid Gutsche, Christian Bravo, Hajime Kasuga, Jana Escudero, Virgilio Martínez, Mariana Sarabia, Rosario Alcorta, Renato Peralta, Jaime Pesaque, Marilú Madueño, Patty Nagamine, James Berckemeyer, Javier Valdez y Rosa Reyes),

este libro contiene también valiosa información histórica sobre el origen legendario del cacao, la primera y hasta ahora la más famosa fábrica de chocolates peruanos *La Ibérica*, en Arequipa, sus variedades y las localidades de su procedencia.

SE INVITA A LOS MEDIOS A CUBRIR LA PRESENTACIÓN.